Dulcezza
RESTAURANT

Chez "DULCEZZA", chaque plat est une histoire,
chaque saveur un souvenir.
Avec un clin d'œil à ma Corse natale, je suis heureux
de vous faire découvrir avec mon équipe,
la passion et la créativité de notre cuisine.

Merci de nous laisser la joie de vous offrir un moment
inoubliable.

F.S

Dulcezza
RESTAURANT

~~ NOS COCKTAILS CLASSIQUES ~~

Apéro Spritz	**9,00€**
Caipi passion : Fruits de la Passion, Cachaça, Citron Vert, Sirop de sucre	**9,00€**
Cuba libre : Rhum ambré, Citron Vert, Coca-Cola	**8,50€**
Gin Tonic Distillerie de l'Ort "Gin de nos Jardins »	**9,50€**
Margarita : Tequila, Jus de Citron Vert, Triple sec	**8,50€**
Mojito : Rhum, Menthe, Sucre roux, Citron Vert, Eau Gazeuse	**9,00€**
Sangria Royale : Fruits frais, vin blanc, Purée de fruits rouges, Prosecco	**9,50€**

~~ NOS CREATIONS ~~
(Un mélange d'audace et de douceur à partager)

Azurro : Gin, Curaçao Bleu, Citron Vert, Eau Gazeuse	**8,50€**
Baccio : Jus d'Ananas, Myrte, Gin, Sirop de Cerise, Martini Rouge	**8,50€**
Dulcezza : Gin, Curaçao, Liqueur de Mandarine, Citron Vert, Jus de Mandarine, Vin Pétillant	**9,00€**
Misterius : «…….»	**9,50€**
Passione : Limoncello Maison, Jus de fruits de la Passion, Prosecco	**9,50€**

~~ NOS SANS ALCOOL~~

Floral : Fruits rouges en Infusion, Sirop de Cassis et Limonade	**6,00€**
Kids In The Beach : Jus Exotique, Jus de Goyave, Sirop de Cerise	**6,00€**
Virgin Mojito : Menthe, Sirop de Sucre, Eau Gazeuse	**6,00€**

~~ NOS APERITIFS ~~

Américano 14 cl – Campari, Vermout, Eau Gazeuse	**8,00€**
Casanis 2,5 cl	**3,50€**
Kir Vin Blanc 12 cl - Cassis, Pêche, Framboise	**4,50€**
Kir Royal 12 cl	**12,00€**
Martini Rouge, Blanc 8 cl	**5,60€**
Pastis l'Ort de nos Jardins 3 cl	**5,00€**
Porto 8 cl	**5,00€**
Ricard 3 cl	**3,50€**
Whisky-Coca	**7,50€**

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Dulcezza
RESTAURANT

~~ NOS WHISKY (4 CL) ~~

Hibiki Harmony (JAPON) 12 Ans d'âge	**16,00€**
Jack Daniel's (U.S.A)	**8,00€**
Lagavulin (ECOSSE) 8 Ans d'âge	**10,00€**
Rozelieures (FRANCE)	**8,50€**

~~ NOS RHUMS (4 CL) ~~

Bumbu XO (Panama) **8,00€**
Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces

Coloma (Colombia) **8,00€**
Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui enferme des senteurs de fruits,
de vanilla mais aussi de café et chocolat

Embargo **8,00€**
Le fruit de l'assemblage de trois traditions Rhumières jamais réunies : rhum de miel
de canne (Costa-Rica), rhum de mélasse (Trinidad y Tobaga) et rhum agricole (Martinique)

Longueteau Constellation (Guadeloupe) **8,50€**
Subtile douceur de notes de canne à sucre fraiche, de citron vert et d'agrumes.

Millonario (Pérou) **8,50€**
Cette réserve spéciale est produite dans une distillerie vieille de plus d'un siècle.
Ce rhum est dominé par son côté moelleux et ses délicieuses pointes épicées.

~~ NOS BIERES ~~

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
1664	**3,50€**	**4,50€**	**7,00€**
Grimbergen blanche	**4,00€**	**5,00€**	**8,00€**
Pietra blonde	**3,60€**	**4,60€**	**7,80€**
Picon bière	**3,80€**	**4,80€**	**8,50€**
Dulcezza	**3,80€**	**4,80€**	**7,60€**
Monaco	**3,80€**	**4,80€**	**7,50€**
Panaché	**3,50€**	**4,50€**	**7,00€**

~~ NOS SOFTS ~~

Abatilles plate ou gazeuse 1 l	**6,00€**
Abatilles plate ou gazeuse 50 cl	**4,00€**
Bière sans alcool 1664, 25 cl	**4,00€**
Coca cola, zéro 33 cl	**3,50€**
Diabolo (Grenadine, Pêche, Menthe, Citron)	**3,80€**
Jus de Fruits : Orange, Ananas, Pomme, Passion, Goyave 25 cl	**3,50€**
Limonade	**3,50€**
Perrier 33 cl	**3,80€**
Schweppes Tonic 25 cl	**3,50€**
Sirop : Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Cassis	**1,80€**
Thé glacé maison 25 cl	**5,00€**

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Dulcezza
RESTAURANT

~~ SAVEURS CORSE A PARTAGER ~~

(Charcuterie et Fromage artisanaux, un vrai goût de l'Ile à savourer entre amis)

Planche de Charcuterie Corse (2 Pers) **20,00€**
Saucisse, Lonzu, Coppa et Prizuttu
Planche de Fromage Corse (2 Pers) **20,00€**
Planche Mixte (2 Pers) **25,00€**

~~ NOS SALADES ~~

Salade de Chèvre : **15,00€**
Salade, Lardons, Tomate Cerise, Chèvre Pané, Oignons Confits, Croûtons
Salade Périgourdine : **21,00€**
Gésiers Confits, Magret Séché, Foie Gras, Salade, Tomate Cerise, Noix

~~ NOS BURGERS ~~

Bagel Au Saumon **21,00€**
Saumon Snacké, Avocat, Tomates, Oignons Rouges, Crème montée à l'Aneth, Frite et Salade
Corsica **20,00€**
Steak haché du Boucher (180 gr), Coppa, Tomme de Brebis Corse, Tomates, Oignons, Crème montée à la Coriandre
Le Classique **18,00€**
Steak haché du Boucher (180 gr), Lard Grillé, Tomates, Oignons, Cheddar, Ketchup et mayonnaise

~~ NOS VIANDES ~~

(Toutes nos viandes sont d'Origine Française)

Côtelettes d'Agneau : **22,00€**
Côtelettes Grillées à la Plancha, Persillade et Légumes
Demi-Magret de Canard : **18,00€**
Sauce Orange et Miel et Légumes de saison
Entrecôte (300 Gr) Sauce au choix : Gorgonzola, Poivre, Échalotes, **32,00€**
Accompagnée de Frites maison

~~ U MENU DI I ZITELLI ~~ *13,50€*

(Menu Enfant – de 12 ans – Des Classiques Gourmets pour les Mini Gourmands)

Steak Haché, Frites et Salade
Où
Poulet pané, Frites et Salade

Ghjacciu (Glaces)

« Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais »

~~ NOTRE CARTE ~~

~~ Nos Entrées ~~

Carpaccio de Bœuf Aubrac **15,00€**
Bœuf, Tomme de Brebis Corse, Câpres et Huile Citronnée

Champignons Rôtis au Fromage Corse **12,00€**
Champignons, Fromage Corse, Persillade et Paprika Doux, Glace Au Brocciu

Le Foie Gras **19,00€**
Médaillon de Foie Gras Mi-Cuit aux Figues et sa Compotée de Pommes

Gambas flambées au Champagne **14,00€**
Gambas, Bisque de Crustacés, Pain Grillé à l'Huile d'Olive

~~ Nos Plats ~~

Aile de Raie Rôtie **21,00€**
Aile de Raie, Risotto de Petit Épeautre, Sauce Citronnée aux Câpres

Involtini de Veau au Lonzu **22,00€**
Veau, Figues Rôties, Légumes de Saison et Jus au Romarin

Risotto **17,00€**
Risotto de Petit Épeautre aux Champignons Parfumé à la Truffe et Parmesan

Tentacule de Poulpe Grillé **20,00€**
Tentacule de Poulpe, Purée de Pois Chiche, Tomme Corse et huile persillé

~~ Nos Desserts ~~

Assiette de Fromage Corse **12,00€**

Cannelé en Coque de Chocolat Noir, **9,00€**
Glace orange sanguine et gelée aux Agrumes

Crème Brûlée **8,00€**
Parfumée à l'Orange et Grand Marnier

Pastizzu **8,50€**
Flan à la Semoule, Agrumes et Caramel

Pavlova aux Figues **9,50€**
Et sa Crème Passion

LE RESTAURANT DULCEZZA VOUS PROPOSE AUSSI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, UN MENU A 19 €, ET TOUS LES SAMEDI MIDI UN MENU DU MARCHE A 28 €

« Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais »

~~ NOS GOURMANDS ~~

Café Gourmand : Assortiment de desserts et Café **10,50€**

Dolce Gourmande **11,00€**
Armagnac Darroze 12 ans d'âge, 2 cl et sa petite Mignardise

Rhum Gourmand : Rhum au choix avec sa petite douceur…. **10,00€**
Embargo, Millonario, Bumbu, Coloma, Longueteau

~~ NOS GLACES ~~

1 boule	**3,00€**
2 boules	**6,00€**
3 boules	**9,00€**

Vanille, Rhum Raisin, Caramel Beurre Salé, Mandarine, Chocolat, Café, Citron,

~~ NOS COUPES GLACEES ~~

Café Liégois **9,50€**
2 boules Café, Café et Chantilly

Colonel **9,50€**
2 boules de Citron Vert et Vodka

Coupe Dulcezza (3 Boules) **10,50€**
1 boule d'Azurro, 1 boule de Clémentine et 1 boule de Limoncello

Dame Blanche **9,00€**
Glace à la vanille, Chocolat fondu et Chantilly

Dame Noire **9,50€**
Glace à la vanille Noire, Coulis de Chocolat noir maison et Chantilly

La Corsica **10,50€**
1 boule de Mandarine Corse, 1 boule de Citron et Liqueur de Mandarine

« NOTRE SELECTION DE VINS, CHOISIE POUR SUBLIMER CHAQUE PLAT ET CHAQUE MOMENT »

~~ NOS VINS ROUGES ~~

	12,5 cl	75 cl
BERGERAC :		
Château Fayolle 2023	**5,00€**	**21,00€**
PECHARMANT :		
Château Terre Vieille 2024		**32,00€**
MONTRAVEL :		
Château La Ressaudie 2021	**6,50€**	**30,00€**
BORDEAUX SUPERIEUR :		
Château Guillaume Blanc « Cuvée du Consul » 2022		**24,00€**
COTE DE DURAS :		
Château La Roche des Amours 2022		**22,00€**
COTE DU RHONE (LIRAC) :		
Domaine Respelido 2023 (Grenache, Syrah, Carignan)	**6,00€**	**29,00€**
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI « Vielles Vignes 100% Nielluciu	**7,80€**	**38,00€**

NOTRE SELECTION DECOURVERTE :
(Deux vins qui se distinguent par leur identité et leur histoire….

Château Jarron « LANDERROUAT »	
Absolument Tannat 2022 – 100% Tannat, élevé en Jarre, un vin de caractère à la fois profond et expressif.	**45,00€**
Domaine Vecchio « CORSE » – Sciaccaneru – (IGP Ile de Beauté)	
Un Sciaccaneru de caractère issu d'une macération pelliculaire et d'un élevage de 11 mois en fût de chêne	**68,00€**

~~ NOS VINS ROSES ~~

	12.5 cl	75 cl
BERGERAC :		
Château Marie Plaisance 2024	**4,00€**	**17,00€**
IGPA ATLANTIQUE :		
Le P'tit Glou 2025	**4,50€**	**19,00€**
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI	**7,00€**	**30,00€**
Ce millésime est un assemblage de Niellucciu et Vermentino		

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

~~ NOS VINS BLANCS ~~

	12.5 cl	75 cl
BERGERAC :		
Château Fayolle 2024	**4.50€**	**19,00€**
MONTRAVEL :		
Château La Ressaudie 2024	**6,00€**	**29,00€**
BORDEAUX SUPERIEUR :		
Château Guillaume Blanc 2023	**4,80€**	**20,00€**
COTE DU RHONE :		
Le Monarque 2025 Viognier et Roussanne	**5,50€**	**26,00€**
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI INGHJO (Vin de France) – 100% Vermentinu	**7,00€**	**36,00€**
LIQUOREUX MONTBAZILLAC :		
Château La Gueylardie	**7,50€**	**38,00€**
MOALLEUX ROSETTE :		
Terre d'Histoire	**6,00€**	**29,00€**

~~ NOS CHAMPAGNES ~~

	Coupe	
Champagne Laurent LEQUART Extra Brut La cuvée Réserve est élaborée à partir de Meunier, Cépage emblématique de la vallée de la Marne	**12,00€**	**65,00€**
Méthode Traditionnelle	**6,00€**	**29,00€**

~~ NOS PICHETS ~~

Château Marie Plaisance	Verre	25 cl	50 cl
Rouge	**3,20€**	**6,40€**	**12,50€**
Blanc	**3,00€**	**6,00€**	**12,00€**
Rosé	**3,00€**	**6,00€**	**12,00€**

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

~~ L'INSTANT CAFE & DIGESTIF SIGNE DULCEZZA ~~

Café : **(Le moment parfait pour prolonger le plaisir autour d'un café)**

Café	**2,20€**	**Capuccino**	**4,50€**
Café Noisette	**2,20€**	**Café au lait**	**4,00€**
Double Espresso	**4,40€**	**Thé et Infusions**	**3,50€**
Décaféiné	**2,20€**	**Corsica Coffee** Liqueur de Mandarine, Sirop Sucre de Canne, Café, Chantilly	**9,00€**
Irish Coffee	**9,00€**		

~~ NOS DIGESTIFS (4 CL) ~~
(L'élégance d'un dernier verre)

Armagnac Darroze Les grands assemblages 12 ans	**12,50€**
Cognac Le Roch V.S.O.P	**8,00€**
Poire Williams	**6,50€**
Baileys	**6,50€**
Vieille Prune	**5,50€**
Get 27 / 31	**5,50€**
I Tré Picculi Di l'Isula Limoncello, Liqueur de Mandarine, Myrte	**5,50€**

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

L'Équipe du Restaurant "DULCEZZA" vous remercie de votre visite et de votre fidélité, et espère que vous avez passé un agréable moment.

Tous nos prix sont T.T.C